



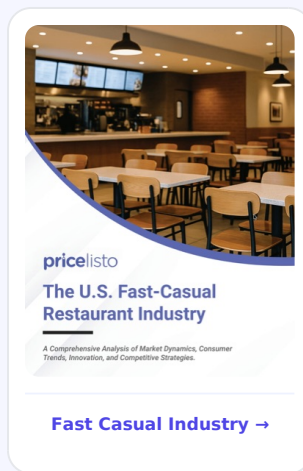
Guelaguetza

Guelaguetza

Menu Prices — October 24, 2026

Guelaguetza menu with prices in United States, updated October 2021: 137 items across 13 categories, prices from \$1.50 to \$135.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Guelaguetza Menu with Prices (United States)

Guelaguetza menu with prices in United States, updated October 2021: 137 items across 13 categories, prices from \$1.50 to \$135.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/guelaguetza

Menu categories: Appetizers · Family Style · Kids Menu · Mole · Oaxaca Meats · Seafood · Sides · Tlayudas · Traditional Oaxaca Entrees · Family Meals · Aguas Frescas · Soft Drinks · Soft Bottle Drinks

Appetizers

ITEM	PRICE
Chalupas De petites tortillas épaisses et croustillantes garnies de légumes de saison dans une sauce au guajillo et à l'ail. Acco...	\$12.50
Chapulines A La Mexicana (FULL) sautéed grasshoppers with jalapeños, onions, and tomatoes. Spicy. Served with Oaxacan cheese and avocado.	\$19.50
Chapulines A La Mexicana (1/2 Order) sautéed grasshoppers with jalapeños, onions, and tomatoes. Spicy. Served with Oaxacan cheese and avocado.	\$12.00
Ensalada De Nopalitos Salade de nopal mélangée avec des tomates cerises juteuses, des oignons rouges croquants, du cilantro frais et des pimen...	\$8.50
Molotes Pommes de terre et chorizo enveloppés dans une pâte de maïs croustillante. Accompagné de guacamole ou de sauce aux haric...	\$12.50
Molcajete de Guacamole Guacamole crémeux avec juste une pointe de piment, mélangé à du jus de lime fraîchement pressé, de la coriandre parfumée...	\$13.50
Patitas De Puerco Patte de porc marinées accompagnées de jalapeños. Présentées avec un assortiment de légumes marinés.	\$14.50
Plato de Chapulines (Ala carte Chapulines) (FULL) Your favorite chapulines, with just that... nothing but chapulines goodness	\$15.00
Plato de Chapulines (Ala carte Chapulines) (1/2 Order) Your favorite chapulines, with just that... nothing but chapulines goodness	\$8.50
Quesadillas Fritas Quesadillas garnies de queso fresco et d'herbes epazote, enveloppées dans notre masa maison. Frites jusqu'à croquer. Vou...	\$13.50
Quesillo Fundido Chorizo épicé et légumes grillés se mêlent à un queso Oaxaca crémeux, fondu à la perfection. Servi avec des tortillas de...	\$8.00

Family Style

ITEM	PRICE
Botana Oaxaqueña Assorted tasting platter of the best of our grilled Oaxacan meats. Includes chorizo, tasajo, cecina, chile relleno, car...	\$135.00
1/2 Botana Oaxaqueña Assorted tasting platter of the best of our grilled Oaxacan meats. . Includes chorizo, tasajo, cecina, chile relleno, ca...	\$85.00
Festival De Moles Quatre portions individuelles de mole negro, mole rojo, coloradito et estofado. Accompagnées de poulet effiloché, de riz...	\$35.00
Combinacion De Antojitos Assortiment d'entrées composé de 3 quesadillas frites, 3 molotes croustillants, 3 taquitos savoureux, 3 chalupas garnies...	\$65.00

Kids Menu

ITEM	PRICE
------	-------

KIDS MEMELITAS MEAL	\$9.75
Deux memelitas servies avec des frites croustillantes et une petite portion de soupe fideo.	
KIDS BREADED CHICKEN (LEG OR TENDERS) MEAL	\$9.75
Deux filets de poulet panés ou une cuisse de poulet légèrement croustillante, accompagnés de frites dorées et d'une soup...	
KIDS QUESADILLITAS MEAL	\$9.75
Oaxaca string cheese quesadillas, fresh fries and sopa de fideo	
KIDS TAQUITOS FRITOS MEAL	\$9.75
Three chicken taquitos topped with beans and cheese, french fries, and sopa de fideos.	

Mole

ITEM	PRICE
Amarillo	\$19.50
Un ragoût de mole jaune, accompagné de votre choix de poulet ou de bœuf, agrémenté d'un mélange varié de légumes.	
Estofado	\$19.50
Choisissez entre poitrine de poulet, haut de cuisse ou côtes de porc pour accompagner notre mole coloré et savoureux. Ce...	
Mole Coloradito	\$19.50
The mole served over your chips. Coloradito mole served with your choice of chicken breast, thigh or spare pork ribs. Se...	
Mole Negro	\$19.50
Black mole served with your choice of chicken breast, thigh or spare pork ribs. Served with rice. This is the mother of...	
Mole Rojo	\$19.50
Mole Rojo accompagné de votre choix de poitrine de poulet, cuisse ou côtes de porc. Ce plat est accompagné de riz. Ce mo...	

Oaxaca Meats

ITEM	PRICE
Especial De Carnes	\$22.50
Une assiette généreuse de tasajo de bœuf grillé, de cecina de porc marinée et de chorizo de porc grillé accompagnée de f...	
Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (TASAJO (THIN BEEF OAXACA CUT))	\$18.50
Une sélection de nos viandes grillées au choix : tasajo, cecina ou chorizo spécial. Accompagné de riz parfumé, de harico...	
Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (CECINA (THIIN MARINATED PORK OAXACAN CUT))	\$18.50
Un choix de viandes grillées met en avant du tasajo, cecina ou chorizo. Accompagné de riz parfumé, haricots noirs savour...	
Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (CHORIZO (PORK, MADE IN HOUSE))	\$18.50
An option of one of our grilled specialty meats. Served with rice, black beans and green salad	
Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (MARINATED CHICKEN BREAST)	\$18.50
An option of one of our grilled specialty meats. Served with rice, black beans and green salad	
Tasajo, Cecina Or Chorizo Especial (Side De Carnitas)	\$22.50
Choisissez parmi nos viandes grillées spéciales : tasajo tendre, cecina savoureuse ou chorizo épicé. Accompagné de riz p...	
Tasajo O Cecina Encebollada Con Hongos	\$19.50
Un tendre boeuf tasajo ou une porc cecina marinée, sautée avec des oignons grillés et des champignons. Accompagné de riz...	
Nopal Zapoteco	\$19.50
Grilled cactus topped with sauteed beef tasajo, pork cecina or shredded chicken breast, onions, bell peppers, tomato and...	
Alambres	\$18.50
Tasajo beef sauteed with onions, bell peppers and melted oxaxa cheese served over corn tortillas. Served with guacamole...	
Tasajo A La Mexicana	\$21.50
Tranches de bœuf tasajo, sautées avec des oignons croquants, une touche de tomate et le piquant des jalapeños. Accompagn...	
Carnitas Guelaguetza	\$21.50
Porc mijoté façon carnitas, accompagné de guacamole, salade verte, riz, haricots noirs et pico de gallo.	

ITEM	PRICE
Salsa De Chorizo (O Quesillo) Chorizo épicé enveloppé d'une sauce tomate relevée, accompagné de savoureux haricots noirs.	\$14.50
Pechuga De Pollo Empanizada Escalope de poulet à la mexicaine, accompagnée de pommes de terre fingerling grillées, pico de gallo, jalapeños frits, r...	\$19.50
Pechuga De Pollo Enchipotlada Grilled chicken breast on a mushroom and chipotle sauce. Served with fries, rice and beans.	\$18.50
3 Oaxacan Tacos (TASAJO (THIN BEEF OAXACA CUT)) 3 tacos served on handmade tortillas. Choose from your favorite Oaxacan meat topping. Served with grilled onions.	\$15.50
3 Oaxacan Tacos (CECINA (THIIN MARINATED PORK OAXACAN CUT)) Trois tacos préparés sur des tortillas maison, garnis de cecina, une fine tranche de porc mariné selon la tradition oaxa...	\$15.50
3 Oaxacan Tacos (CHORIZO (PORK, MADE IN HOUSE)) Trois tacos garnis d'un chorizo de porc maison, servis sur des tortillas artisanales. Accompagnés d'oignons grillés pour...	\$15.50
3 Oaxacan Tacos (MARINATED CHICKEN BREAST) 3 tacos served on handmade tortillas. Choose from your favorite Oaxacan meat topping. Served with grilled onions.	\$15.50
3 Oaxacan Tacos (Side De Carnitas) 3 tacos served on handmade tortillas. Choose from your favorite Oaxacan meat topping. Served with grilled onions.	\$19.50

Seafood

ITEM	PRICE
Sopa De Mariscos Bouillon épicé aux fruits de mer, riche en saveurs marines, avec palourdes, poisson délicat et queue de homard succulent...	\$24.50
Sopa De Camaraon Bouillon de crevettes mijoté avec une touche épicée, infusé d'arômes fascinants.	\$20.50
Coctel De Camaron Cocktail de crevettes débordant de crevettes fraîches, rehaussées de tomates coupées en dés, d'oignon croquant, de coria...	\$17.50
Campechana - Large Un savoureux cocktail de fruits de mer avec des morceaux d'octopus tendre, crevettes juteuses, ormeaux et petites palour...	\$19.50
Campechana - Small sweet octopus, shrimp, abalone and baby clams cocktail with chopped tomatoes, onion, cilantro and avocado	\$16.50
Tostada De Camaron crisp tortilla topped with shrimp. Marinated and served with lime, pinapple, jalapeno, jicama and cucumber	\$14.50
Tostada De Mariscos Mixta Une tortilla croustillante garnie de crevettes, poulpe, ormeau et petits palourdes. Le tout marié avec une marinade de c...	\$14.50
Camarones Al Gusto Camarones préparés selon votre préférence, accompagnés de riz, haricots et une salade verte. Enchipotlados: crevettes sa...	\$19.50
Mojarra Frita tilapia fried or sauteed in a garlic sauce	\$19.50
Tuxtepecana Mixta shrimp, octopus and fish sauteed with onions and pineapple. served with rice and salad	\$25.50
Tuxtepecana Camaraon Crevettes sautées accompagnées d'oignons et d'ananas frais. Présentées dans un ananas, avec du riz et une salade verte g...	\$24.50
Filete Pescado Tilapia accompagnée d'une salade verte fraîche, de riz et de haricots. Des crevettes sautées dans une sauce chipotle épi...	\$19.50

Sides

ITEM	PRICE
------	-------

Chile De Agua (1pc) 2 Chiles de Aguas - Imported fresh chiles from Oaxaca	\$1.50
Chile De Agua (6pc) Une demi-douzaine de piments de Agua, soigneusement sélectionnés et importés directement de l'Oaxaca pour leur goût auth...	\$8.00
Chile De Agua (12pc) 2 Chiles de Aguas - Imported fresh chiles from Oaxaca	\$15.00
Chile De Agua (Side) 2 Chiles de Aguas - Imported fresh chiles from Oaxaca	\$6.00
Chile Relleno (1 Pz) Poivron poblano tendre, généreusement garni de poulet picadillo ou de fromage fondant, offrant un parfait équilibre de s...	\$7.50
Chile Toreado Jalapeños grillés à la perfection et poêlés pour offrir une chaleur savoureuse.	\$4.00
Extra Large Handmade Tortilla Large handmade tortillas	\$3.00
Frijoles Negros (8oz) side of black beans	\$3.50
Frijoles Negros (32oz) Accompagnement de haricots noirs cuits lentement jusqu'à obtenir une texture veloutée, parfait pour compléter votre repa...	\$12.00
12pack Tortillas Douze tortillas faites à la main, prêtes à être conservées au réfrigérateur pour une fraîcheur optimale pendant trois jo...	\$6.50
Pico De Gallo	\$2.50
Salsa Oaxaqueña Especial Pan fried ristic Oaxacan Sauce	\$2.50
Side Oaxacan Meats (TASAJO (THIN BEEF OAXACA CUT)) Choose one of any of our in-house specialty meats. Each made with traditional Oaxacan techniques and spices. Our Tasa...	\$4.00
Side Oaxacan Meats (CECINA (THIIN MARINATED PORK OAXACAN CUT)) Choose one of any of our in-house specialty meats. Each made with traditional Oaxacan techniques and spices. Our Tasa...	\$4.00
Side Oaxacan Meats (CHORIZO (PORK, MADE IN HOUSE)) Découvrez nos viandes Oaxaques faites maison avec des techniques et épices authentiques. Optez pour notre Tasajo, une...	\$4.00
Side Oaxacan Meats (MARINATED CHICKEN BREAST) Choose one of any of our in-house specialty meats. Each made with traditional Oaxacan techniques and spices. Our Tasa...	\$4.00
Side Oaxacan Meats (Side De Carnitas) Choose one of any of our in-house specialty meats. Each made with traditional Oaxacan techniques and spices. Our Tasa...	\$8.00
White Rice W Veggies side of white rice w veggies	\$3.50
Veggie white rice (8oz) Riz blanc délicatement préparé avec un assortiment coloré de légumes mélangés.	\$3.50
Veggie white rice (32oz) Riz blanc accompagné de légumes variés.	\$10.00

Tlayudas	
ITEM	PRICE
Tlayuda Tradicional Une large tortilla de maïs biologique parsemée de pâte de chicharrón et de purée de haricots. Garnie de queso fresco et...	\$12.50
Tlayuda Guelaguetza Une tlayuda garnie d'une pâte de chicharron et d'une purée de haricots. Couronnée de queso fresco, chou, fromage Oaxaca,...	\$25.50

ITEM	PRICE
Tlayuda Veggie Tlayuda spread with vegan aciento bean paste, greens, tomato, avocado, cactus, mushrooms and fresh cheese. Vegan option...	\$16.00
Tlayuda Mole Tlayuda smeared with mole negro and queso fresco. Our Tlayudas are handmade from organic corn and imported from Oaxaca "	\$13.50
Tlayuda Choriqueso Une tlayuda garnie de pâte de couenne de porc, chorizo, fromage oaxaca et queso fresco. Nos tlayudas sont fabriquées à l...	\$16.00
Tlayuda Epazote Une tortilla tlayuda croustillante décorée de pâte de chicharrón, fromage Oaxaca fondant, queso fresco et feuilles d'épa...	\$14.00

Traditional Oaxaca Entrees

ITEM	PRICE
Barbacoa De Chivo Red Barbacoa goat stew.	\$17.50
Caldo De Pollo Hearty chicken soup (dark or white meat) Served with rice on the side.	\$14.50
Caldo De Res Un riche bouillon de bœuf relevé, accompagné de légumes savoureux. Servi avec des oignons hachés, des quartiers de lime...	\$14.50
Cemita Poblana (Thursday Special) Chaque jeudi, découvrez notre Cemita Poblana. Ce sandwich emblématique de Puebla met en valeur notre pain maison, fraîch...	\$12.00
Chilaquiles Chips de maïs croustillants nappés d'une sauce tomate relevée, garnis de queso fresco, d'oignons et de persil frais. Acc...	\$10.50
Chiles Rellenos Piments de Oaxaca farcis de picadillo de poulet ou de fromage, enrobés d'une pâte à base d'œuf et de farine, puis frits....	\$20.50
Coloradito Mole Enchiladas Coloradito mole enchiladas served with queso fresco, onion, and parsley. Served with Rice	\$16.50
Empanada De Flor De Calabaza Large handmade corn tortilla, folded, cooked, and stuffed on the comal with Squash Blossom and Oaxaca cheese. *Vegan opt...	\$13.50
Empanada De Mole Amarillo Une grande tortilla de maïs, fabriquée à la main et soigneusement pliée, renferme un choix de poulet effiloché ou de por...	\$13.50
Empanada Hongos De grandes tortillas de maïs façonnées à la main, pliées et dorées sur le comal, garnies de huitlacoche et de fromage Oa...	\$13.00
Empanada Huitlacoche Large handmade corn tortilla, folded, cooked, and stuffed on the comal with Huitlacoche and Oaxaca cheese. *Vegan option...	\$13.50
Enchiladas Campesinas Red mole chicken enchiladas made with handmade tortillas. Served with rice.	\$20.50
Enfrijoladas Enchiladas nappées d'une sauce crémeuse aux haricots noirs, garnies de queso fresco, d'oignons croquants et de persil éc...	\$12.50
Enmoladas (Black Mole Enchiladas) Enchiladas en mole noir accompagnées de queso fresco, oignons et persil. Accompagnées de riz.	\$15.50
Entomatadas Tortillas remplies de sauce tomate maison, garnies de queso fresco, parsemées d'oignons croquants et parsemées de persil...	\$10.50
Memela Con Aciento Tortillas épaisses artisanales garnies de pâte de couenne de porc, de purée de haricots noirs et de queso fresco.	\$5.50
Salsa De Carne Frita Fried pork ribs cooked in a spicy rustic Oaxacan tomato sauce. Served with rice and beans	\$17.50
Taco De Barbacoa De Chivo Goat barbacoa taco on an extra large handmade tortilla. Served with a side of barbacoa stew, limes, chopped onions, jala...	\$16.50

ITEM	PRICE
Tamal De Rajas Tendre tamal farci de poulet, agrémenté de piments jalapeños et de savoureuses tomates rôties.	\$3.50
Tamal Oaxaqueno De Mole Negro Meal Feuille de bananier renfermant un tamal au poulet nappé de mole noir. Accompagné de haricots noirs et de riz.	\$13.50
Tamal Mole Negro Oaxaqueno One Black Mole and shredded chicken tamal. Wrapped in banana leaf.	\$9.00
Taquito Fritos (GUACAMOLE) 5 chicken picadillo taquitos served with guacamole, queso and cabbage. - Or - Coloradito mole, cheese, onions and parsl...	\$13.50
Taquito Fritos (Mole Coloradito) Cinq taquitos au poulet enroulés et frits, accompagnés de guacamole crémeux, fromage savoureux et chou croquant. Nappés...	\$13.50
Taquito Fritos (BLACK MOLE) Cinq taquitos croustillants remplis de picadillo de poulet, accompagnés de guacamole onctueux, de fromage fondant et de...	\$14.50

Family Meals

ITEM	PRICE
Black Mole Tamales Family Meal Tamales de mole negro avec une touche d'Oaxaca, enveloppés dans des feuilles de bananier. Fourrés avec du blanc de poule...	\$50.00
Tamales 4-Pack Assortiment de quatre tamales maison, parfait pour retrouver le goût réconfortant des fêtes tout au long de l'année.	\$16.00
Green Poblano Spaguetti our family's spaghetti recipe made with a creamy poblano sauce. We sell out very thanksgiving! Contains Dairy. Serves 4	\$16.00
Chicken Barbacoa (1pz - Breast) Our beloved Pollo en Barbacoa for you and your family to enjoy. This recipe is one of the dearest from our cookbook and...	\$12.00
Chicken Barbacoa (2pz - Thigh + Leg) Poulet Barbacoa (2 pièces - Cuisse + Pilon) : Savourez ce plat de poulet rôti composé de morceaux tendres de cuisse et d...	\$16.00
Chicken Barbacoa (8pz) Un plat traditionnel qui rassemble toute la famille : huit morceaux de poulet lentement grillés avec des piments guajill...	\$57.00
Mole Family Meal Our beloved mole is here to make these days feel better. Our mole is perfect to share or keep for yourself. It freezes...	\$58.00
Taco Family Meal Tacos are a man's best friend. They are perfect for breakfast, lunch or dinner. Our Tacos do not come assembled. All...	\$70.00
Chile Rellenos Family Meal Repas familial de Chiles Rellenos composé de Chiles de Agua importés d'Oaxaca, garnis d'un savoureux picadillo de poulet...	\$75.00

Aguas Frescas

ITEM	PRICE
Agua De Jamaica (16oz) Fausse	\$4.50
Agua De Jamaica (32oz) Une infusion rafraichissante de fleurs d'hibiscus légèrement sucrée, servie en un généreux format de 32 oz.	\$12.00
Agua De Jamaica (96oz) Une infusion florale de fleurs d'hibiscus avec une touche de sucre, idéale pour désaltérer.	\$20.00
Agua Del Dia (16oz) Sweetened tamarind agua fresca	\$4.50
Agua Del Dia (32oz) Sweetened tamarind agua fresca	\$12.00

ITEM	PRICE
Agua Del Dia (96oz) Un mélange rafraîchissant d'eau de tamarin légèrement sucrée, parfaite pour éteindre votre soif avec ses saveurs naturel...	\$20.00
Chilacayota Une agua fresca rafraîchissante à base de courge chilacayota, mijotée avec de la cannelle, de l'anis étoilé et du pilonc...	\$5.00
Horchata (16oz) Sweetened rice-based drink. Topped with fresh cantaloupe, chopped walnuts and a pink cactus fruit syrup. Dairy free.	\$5.00
Horchata (32oz) Sweetened rice-based drink. Topped with fresh cantaloupe, chopped walnuts and a pink cactus fruit syrup. Dairy free.	\$16.00
Horchata (96oz) Boisson à base de riz légèrement sucrée, agrémentée de morceaux de cantaloup frais, de noix hachées et d'un filet de sir...	\$30.00

Soft Drinks

ITEM	PRICE
Sparkling Lemonade	\$4.50
Lemonade	\$4.00
Fountain Drinks	\$4.50

Soft Bottle Drinks

ITEM	PRICE
Cidral	\$3.75
Coke BTL	\$4.00
Topo Chico	\$3.75
Jarrito Naranja	\$3.75
Jarrito Pina	\$3.75
Jarrito Tamarindo	\$3.75
Pepsi	\$3.75
Sangria de Bottella	\$3.75
Squirt	\$3.75
Fiji Water	\$4.00